



# Hasenklee

| Daniel Wobbe |  
innovativ | stilvoll | modern

## Menü

| 04.03.2024 bis 30.03.2024 |

Hofgruß

Westfälische Häppchen


Zander | Radieschen | Pfefferpotthast

-----

Fjordforelle | Kohlrabi | Eigelb

Möhrentarte | Salbei | Zwiebel 


Wolfsbarsch | Rote Bete | Trüffel

Morchel | Bärlauch | Ricotta 

-----


Erfrischung

----


gefüllte Aubergine | Creme von der Kartoffel | Tomate   
zzgl. 15,00 €

Lamm | Artischocke | Paprika

-----


Camembert | Kürbis | Toast   
zzgl. 15,00 €


-----

Zitrus | Mohn | Olivenöl 

4 Gang Menü 99 €  
(Forelle | Tarte | Lamm | Zitrus)

6 Gang Menü 129 €  
(Forelle | Tarte | Barsch | Morchel | Lamm | Zitrus)

4 Gang Menü 88 €   
(Tarte | Morchel | Aubergine | Zitrus)

5 Gang Menü 99 €   
(Tarte | Morchel | Aubergine | Camembert | Zitrus)

Bitte beachten Sie, dass in der Reihenfolge der Gänge nicht variiert werden kann!! Danke!



# Hasenklee

| Marcel Tekaat |  
innovativ | stilvoll | modern

## Wein- & Getränkebegleitung

| 04.03.2024 bis 31.03.2024 |


Weinhaus Boessneck | la grande Rosé | brut | Franken  
zzgl. 14,00 € | 0,1l

-----

Georg Breuer | Pfaffenwies | Riesling | Rheingau


Seckinger | Mäushöhle | Riesling | Pfalz 

Avignonesi | Marzocco | Chardonnay | Toskana

Koenigsegg | Pinot Noir | Burgenland 


-----

-----

Occhipinti | SP 68 | Sizilien   
zzgl. 8,50 € | 0,1l

Patrick Baudouin | Les Touches | Anjou | Loire

-----

Michele Sata | GiovinRe | Toskana   
zzgl. 14,90 € | 0,1l

-----

Wegeler | Doosberg | Auslese | Rheingau 

Wein- & Getränkebegleitung 99 €

4- Gang Menü 48 €

6- Gang Menü 65 €

 5 Gang Menü 55 €

Unsere Getränkebegleitung umfasst 0,1l pro Gang. Gerne schenken wir für 8,90 € / 0,1l nach!

Sprechen Sie uns für eine alkoholfreie Getränkebegleitung gerne an.